

## Erdbeer- Shortcake

### Zutaten (für 4 Portionen) :

200 g	frische Erdbeeren,
150 g	gefrorene Erdbeeren,
180 g	Löffelbiskuits,
75 g	Zucker,
250 ml	Wasser,
3 EL	Cointreau,
4 EL	Vanillesauce,
3 EL	Puderzucker,
4 EL	Schlagsahne,

### Zubereitung :

Aus 250 ml Wasser und 75 g Zucker durch aufkochen einen Läuterzucker herstellen und abkühlen lassen. Die Biskuits in Stücke brechen. Mit Läuterzucker im Mixer pürieren. Cointreau und Vanillesauce einrühren. Kalt stellen.

Die frischen und die gefrorenen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Die Schlagsahne leicht aufschlagen.

### Anrichten :

Biskuitpüree in Martinischalen verteilen. Darauf das Erdbeerpüree setzen. Mit je einem Esslöffel Schlagsahne garnieren.

### Tipp der Aalener Kochbären :

Das Rezept stammt aus dem „Feinschmecker“. Uns hat der pürierte Löffelbiskuit wie „Kinderbrei“ geschmeckt.

Deshalb unser Vorschlag :

Die Löffelbiskuits mit einem Messer in grobe Würfel teilen. Mit Cointreau beträufeln. Von den frischen Erdbeeren die Hälfte würfeln und mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren. Dann die Biskuitwürfel in die Gläser verteilen. Je zwei EL Vanillesauce darüber geben. Die marinierten Erdbeerwürfel verteilen und mit Erdbeerpüree bedecken. Mit je einem EL Schlagsahne garnieren.

